TARTARE DI MANZO CON BURRATA E SALSADORO



Ingredienti Menù

180 g Salsadoro - KP2

Ingredienti

Q.B. Pepe

240 g Burrata

500 g Carne di manzo

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Comporre la tartare mettendo la carne fresca macinata in un coppapasta. Aggiungere la burrata e la Salsadoro. Ultimare decorando con del prezzemolo fresco e una macinata di pepe.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)